



## »Les Mirandes« rouge Côtes du Roussillon Villages Danjou-Banessy

»Les Mirandes«. So nennen die Einheimischen im Roussillon den lokalen schwarzen Basalt, der um den Ort Espira de l'Agly im Tal von Maury den Boden prägt. Auf Basalt, Schiefer und Lehm stehen die Reben für diese reinsortige Syrah.

Der junge Benoit Danjou beweist in seinem »Les Mirandes« des kühlen Jahrgangs 2014 sensible Hand in der Extraktion. Statt einer dicken, fetten, überextrahiert reifen Syrah, wie sie typisch ist für Frankreichs Süden und als solche noch immer hohe Bewertungen erhält, liefert »Les Mirandes« selbstbewusst eigenwilligen Charakter: Stoff und Dichte, verpackt in Frische und Eleganz. Künstlerisches Handwerk, filigrane Größe, genüßliches Anderssein im avantgardistischen Blick in die Zukunft. Charakter statt Populismus. Daß das reduktive Bukett dieses Weines, das noch immer ein wenig nach Chinaböllern und frisch entzündetem Streichholz duftet, typisch für die reduktive Rebsorte Syrah und einen Ausbau, der auf die üblichen Manipulationen verzichtet, noch ein paar Monate Entwicklung braucht, bis es sich so komplex wie reif und zugänglich präsentiert, nehmen wir hin. Dies ist ein Naturwein, der während seiner gesamten Weinwerdung weder Schwefel noch sonstige »Korrekturen« über sich ergehen lassen mußte. Gekeltert aus perfekt gesunden Trauben, die zum exakt richtigen Zeitpunkt geerntet wurden und vorbildlich schonend verarbeitet wurden. Winzerkunst, wie man sie heute nur noch selten so kompetent und natürlich umgesetzt antrifft. Anders als andere. Wagemutige Eigenart.

Benoit Danjou reift seine Syrah über 22 Monate in gebrauchten Fässern. Komplex in Strahlkraft und Zug am Gaumen, frisch und reif, aber provozierend reduktiv und expressiv steht sie im Glas. Man wähnt sich in St. Joseph an der Nordrhône: Graphit im Duft, Tinte, Cassis und eine an frisch entzündete Streichhölzer erinnernde Reduktion, die deftig über dem Glas steht und nach Zeit auf der Flasche schreit. Auch sie ist Zeichen minimaler Schwefelung. In diesem radikal natürlichen Bukett stimmen Gewürznelken und herbstliche Rauchnoten versöhnlich. Superfeine, edle Gerbstoffe demonstrieren Qualität in Geschmack und Wirkung, elegant und kühl, seidig und fein, reich und reif, erdig und würzig, so gediegen wie nobel.

Benoit und Sebastien Danjou zelebrieren Vertrauen in die Kraft der Natur. Natürlicher Weinbau, natürlicher Ausbau, natürlicher Duft, natürliche Ausstrahlung. Kultur statt nur Natur. Syrah ist eine reduktive Rebsorte. Deshalb duftet »Les Mirandes« typisch nach Chinaböllern. Der Fachmann nennt das »Reduktion«. Sie schützt den Wein vor Oxidation während seiner Entwicklung, wird sich in

Alkohol: 14 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: > 2023+  
Restzucker: < 2 g/l  
Bewirtschaftung: Biologisch (nicht zertifiziert)  
Ausbau: Holzfass > 300 l  
Boden: Schiefer  
Besonderes: zertifiziert Ecocert®, nicht ausgewiesen  
Dekantieren: Ja  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManVuin®: 1  
Schwefel: 1  
Schönung: Keine  
Vegan: Ja  
Biogene Amine: Eventuell  
pH-Wert: 3,25

0,75l  
FRO14106



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)

den kommenden Monaten abbauen und integrieren, dem Wein Frische verleihen und ihn aromatisch komplex prägen. Zertifiziert biologische Bewirtschaftung, die Trauben von Stiel und Stengel befreit und ohne mechanische Extraktion 30 Tage lang mazeriert. Eine reinsortige Syrah aus dem Roussillon, die beweist, warum die Domaine eine der besten der Region ist.